

Onze Menu's

Voorgerecht + Voorgerecht + Dessert €35

Voorgerecht + Hoofdgerecht €35

Hoofdgerecht + Dessert €32

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Dessert €45



VOORGERECHTEN

-14€-

Mulet

Ceviche / Leche de tigre / Vogeltje-peper

Gerookte tonijn

Koolrabi / Granaatappel / Yka-kers

Selderij

Peer / Verbena / Boekweit

HOOFGERECHTEN

-25€-

Lotte

Bloemkool / Indiase curry / Groenten op Thaise wijze

Zeeforel

Maniok / Chorizo / Kokosroom

Varkensveer*

Bloemkool / Tonkaboon / Spruitjes

Gekonfijte maniok

Gekonfijte knoflook / Geroosterde paprika's / Kokosroom

DESSERTS

-10€-

Kazen van Wierre Effroy

Trilogie / Vijgenjam

Exotische Pavlova

Ananas / Groene shiso / Vanille

Cheesecake van de eilanden

Kokos / Passievrucht / Speculoos

Laurier peer

laurierijs / gepocheerde peer / crumble

Onze menukaart kan variëren afhankelijk van de leveringen en het seizoen.
Al onze prijzen zijn vermeld in euro's, inclusief belastingen en bedieningskosten.
Op verzoek krijgt u gratis een karaf of een glas water.

*Herkomst: Frankrijk



by nausicaá



Het Mr. Goodfish-programma, dat in maart 2010 in Frankrijk door Nausicaá, in Italië door het Acquario di Genova en in Spanje door het Aquarium Finisterrae werd gelanceerd, **maakt het publiek bewust van de duurzame consumptie van visproducten.**

Het programma mobiliseert alle spelers in de sector, van visgroothandelaren en visverkopers tot vissers, verwerkers, groothandelaren, restauranthouders en schoolkantines, en uiteindelijk ook de consumenten.

Door elk seizoen een lijst met visproducten te publiceren die worden aanbevolen door specialisten op het gebied van mariene hulpbronnen, maakt Mr. Goodfish van consumenten actieve deelnemers.

Het doel van deze aanpak is om **kwetsbare visbestanden te beschermen door andere, in overvloed beschikbare visbestanden te consumeren.**

Alle vis die in de maaltijden bij La Table d'Ephélie wordt geserveerd, voldoet aan de seizoenskaart van Mr. Goodfish.